

MENU



Entrées

Oeufs en mayonnaise Aux herbes fraîches	8 €
Emincé de truite fumée Accompagné de segments de pomelo	8 €
Crème brûlée au chèvre Accompagnée de tranches de margret de canard	8 €
Terrine de Valérie Au foie de volaille et aux figues, salade	8 €

Salades Gourmandes

Vraie salade César au poulet	18 €
Salade de crottin de chèvre Toast de pain d'épices, magret de canard fumé	18 €

Plats

Filet de boeuf grillé à la plancha Beurre 4 épices, frites & salade	26 €
Raviolo aux bolets Nappé d'un pesto parfumé	18 €
Foccacia Mortadella, crème de burrata, tomates séchées, roquette	18 €

Menu enfant

Saucisse grillée
Frites croustillantes et salade
Boisson : sirop à l'eau
Dessert : boule de glace vanille

À partager ou pas ... 1/2 pers.

Assiette végétarienne Courgettes, aubergines et artichauts grillés, tomates confites, houmous, salade	18 €
Planche de charcuterie jambon cru, coppa, saucisson, terrine, câpres	18 €
Extra pain pinsa	2 €

Desserts

Gâteau creusois aux noisettes Accompagné d'une glace vanille et de chantilly	8 €
Fontainebleau Coulis de framboise	8 €
Marquise au chocolat Crème pistache	8 €
La touche de Fromage Chèvre et vache de la région et salade	8 €

FORMULES

25 €
Entrée + plat
Plat + dessert ou

30 €
Entrée + plat
+ dessert

*supplément de 8 € pour le filet